19 lipca 2011

Piekarnie w Sieci

Chleb żytni wólecki i koprzywnicki, chałki, szczodroki, pyszne bułki, rogale i ciasteczka. Na terenie województwa świętokrzyskiego funkcjonuje wiele piekarń, które mogą pochwalić się tradycją wypieku przekazywaną z pokolenia na pokolenie. W produkcji nie stosują żadnych polepszaczy i konserwantów. Pieczywo ze świętokrzyskich piekarń widnieje już na Liście Produktów Tradycyjnych. Zdobywa także laury podczas wojewódzkich i krajowych konkursów. Przybliżamy piekarnie zrzeszone w Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.

PIEKARNIA B. M. SROKA W WOLI WIŚNIOWSKIEJ

Piekarnia Barbary Sroki jest niewielkim, rodzinnym zakładem, z kilkudziesięcioletnią tradycją. W chwili obecnej w piekarni produkcja odbywa się sześć dni w tygodniu, od niedzieli do piątku, a skala produkcji waha się w ilości około 100 bochenków chleba dziennie. Oprócz chleba wypieka się bułki zwykłe, wrocławskie, słodkie, z borówkami, chałki, a także okolicznościowo rolady makowe oraz pierogi z kapustą i grzybami. Wypiekana tu wólecka chałka pleciona wpisana jest na Listę Produktów Tradycyjnych. Tym, co charakteryzuje piekarnię z Woli Wiśniowskiej jest fakt, że od lat receptury wypieków pozostają niezmienne, nie udoskonala się produkcji sztucznymi środkami. Do wypieku chleba stosuje się jedynie mąkę, drożdże, wodę i sól, a do innych wypieków cukier, jajka kupowane od okolicznych rolników oraz borówki z pobliskich lasów. Piekarnia w Woli Wiśniowskiej, niegdyś znaczący punkt zaopatrywania się w pieczywo sporej rzeszy mieszkańców, także spoza gminy Staszów, pozostaje jednym z niewielu zakładów gdzie produkuje się zdrową żywność opartą tylko na naturalnych składnikach. W 2010 r. chleb wólecki produkowany przez piekarnię p. Sroki uzyskał II miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów, natomiast w tegorocznej edycji konkursu chleb żytni wólecki zdobył I nagrodę.

PIEKARNIA ERNEST NOGA W MĄCHOCICACH KAPITULNYCH

Piekarnia Ernest Noga została założona w 1963 r. w Mąchocicach Kapitulnych. W 2003 r. jej ówczesny właściciel Stanisław Noga przekazał ją swojemu synowi Ernestowi, który kontynuuje wypiek pieczywa cenionego w całym regionie. W piekarni stosowane są tradycyjne metody produkcji pieczywa, bez użycia konserwantów i polepszaczy.

Specjalnością zakładu jest chleb mąchocki, wypiekany według rodzinnej receptury na zakwasie z mąki żytniej.
Ponadto w asortymencie piekarni znajdują się: bułki zwykłe, chleb żytni, chleb wieloziarnisty oraz pieczywo półsłodkie, takie jak: rogale, chałki, obwarzanki i mace. Do wyrobu tych produktów używana jest wysokiej jakości mąka pszenna i żytnia, pochodząca z lokalnych młynów. W trosce o ochronę środowiska w 2007 r. zmodernizowano piec piekarniczy, który obecnie opalany jest eko-groszkiem, co pozwala ograniczać emisję substancji szkodliwych.

PIEKARNIA MASPEK W ZAWICHOŚCIE

Piekarnia Maspek została założona w 1993 roku. Właściciele, państwo Maria i Zygmunt Siwek, rozpoczęli produkcję piekarniczą od wypieków chlebowych. W miarę rosnących potrzeb rynku poszerzyli swój asortyment o bułki, a także o wypieki drożdżowe. W późniejszym czasie produkcja piekarnicza objęła także wypieki domowych ciast oraz świeżych domowych ciasteczek na naturalnych surowcach. Z upływem czasu powstały dwie linie produkcyjne: piekarnicza i cukiernicza. Dziś właścicielka kontynuuje tradycję zapoczątkowaną z mężem. Piekarnia zaopatruje się w surowce pochodzące z terenu województwa świętokrzyskiego. Pomysł na wypiek szczodroków, które w 2011 roku zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, pani Maria zaczerpnęła ze starych zapisków swojej babci. W ofercie piekarni znajduje się chleb wiejski na zakwasie, chleb staropolski i blaszkowy, chleb Bartos z nasionami soi, chleb razowy z nasionami słonecznika. Wypiekane są tu również bułki zwykłe, razowe, kajzerki, rogale oraz bułki z wielkimi nasionami czy otrębami. Wśród wyrobów cukierniczych są placki drożdżowe bułeczki nadziewane, pączki, babki drożdżowe i inne tradycyjne ciasta.

PIEKARNIA PIEKIEŁKO W KIELCACH
Początek działalności piekarni „Piekiełko” to rok 1947. Jej właścicielem był Piotr Pawlik. W 1986 r. zakupił ją od niego Leon Widliński, który prowadzi ją do chwili obecnej. Produkcja zakładu oparta jest na tradycyjnych metodach technologicznych wypieku pieczywa. Do produkcji smakowych gatunków chleba stosowane są wyłącznie naturalne dodatki : orzechy włoskie, rodzynki, słonecznik, czarnuszka, kminek, mak, ziarno dyni, płatki cebuli, płatki czosnku. Do produkcji pieczywa nie stosuje się żadnych polepszaczy, substancji koloryzujących, emulgujących, zagęszczających, ani środków przeciwpleśniowych, itp., a np. chleb czysto żytni produkowany jest nawet bez użycia drożdży. Ciasta chlebowe (bez pszennych) powstają w cyklach 4- lub 5-fazowych z zastosowaniem tradycyjnego ukwaszania całości mąki żytniej. Ręcznie uformowane kęsy ciasta poddawane są rozrastaniu na deskach posypywanych mąką lub w formach (na chleb foremkowy), zaś całość pieczywa wypiekana jest w tradycyjnym piecu ceramicznym. Około 40% chleba stanowią gatunki ciemne o dużej zawartości błonnika i związków mineralnych.

Cały okres działalności piekarni charakteryzuje ugruntowana i to bardzo dobra opinia o jej produktach, co w znacznym stopniu pozwoliło jej przetrwać duży napór przemysłowej produkcji piekarskiej. Dość powiedzieć, że w 2006 roku w plebiscycie lokalnej gazety „Słowo Ludu" na chleb roku piekarnia zajęła I miejsce. Bywa, że np. bajgle wędrują do USA i Kanady wiezione tam przez kielczan dla rodziny i znajomych, a chleb z „Piekiełka" często gości na stołach Niemiec, Wielkiej Brytanii, Holandii, jako prowiant na jachtach na Adriatyku i w innych miejscach Europy. Z przekazu klientów wiadomo, że chleb był jadany czternastego, a nawet siedemnastego dnia od wypieku – oczywiście bez mrożenia.

PIEKARNIA GS SAMOPOMOC CHŁOPSKA W KOPRZYWNICY

Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska" w Koprzywnicy rozpoczęła swoją działalność w 1947 roku. W 1950 r. GS „SCH" otworzyła piekarnię, która do tej pory piecze chleb według ówczesnej receptury. Produkty charakteryzują się wysokimi walorami smakowymi i zdrowotnymi. Produkowane są na naturalnym zakwasie, bez dodatku polepszaczy i konserwantów, co gwarantuje wyśmienity smak i zapach. Tradycja wypieku jest przekazywana z pokolenia na pokolenie i do dziś metoda jego produkcji jest taka sama jak dawniej. Pieczywo wypiekane jest w tradycyjnym piecu chlebowym wykonanym z cegły. Produkowany tu chleb koprzywnicki otrzymał wiele nagród m.in. w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów". Wszystko to sprawia, że piekarnia jest rozpoznawana i stanowi swoistą wizytówkę Ziemi Koprzywnickiej.

PIEKARNIA GS SAMOPOMOC CHŁOPSKA W STASZOWIE

Jako firma z niemal 65-letnim doświadczeniem Piekarnia GS SCH w Staszowie wypieka chleb według starych i sprawdzonych receptur, tradycyjną metodą na naturalnym zakwasie. W swojej ofercie oprócz, tradycyjnego chleba i bułek posiada pieczywo razowe, jęczmienne, orkiszowe, graham, z ziarnami, a także wiele wyrobów cukierniczych (ciasta, torty, bułki słodkie z różnym nadzieniem, pączki, drobne ciasteczka, baby, strucle, obwarzanki). Ciasta wypiekane są na podstawie domowych przepisów. Zarówno piekarnia jak i cukiernia zostały dostosowane do wymogów Unii Europejskiej, przeprowadzono ich modernizację oraz wymieniono praktycznie wszystkie maszyny i urządzenia. Zarówno w placówkach handlowych jak i zakładach produkcyjnych wprowadzono system HACCP.